



# SÜSSKARTOFFELN MIT NUSS-PILZ-KRUSTE

für 4 Personen

800g Süsskartoffeln  
Salz

1 Knoblauchzehe  
2 Zwiebeln  
500g Champignons

2 EL Olivenöl  
Salz  
1 TL Provence-Kräuter  
150g Crème fraîche

2 Stk Weissbrot (ohne Rinde)  
50g Haselnüsse  
Salz & Pfeffer

Ofen auf 180°C Heissluft vorheizen.

Waschen und der Länge nach in gut 1cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, salzen.

Knoblauch und Zwiebeln hacken, Champignons in kleine Würfeli schneiden.

Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln kurz andämpfen, Champignons-Würfeli beifügen, leicht salzen. Kräuter und Crème fraîche hinzugeben, ca. 2 Minuten mitköcheln.

Brot klein schneiden, Haselnüsse grob hacken. Beides in eine Schüssel geben, Pilzmasse beifügen, würzen. Die Masse auf den Süsskartoffeln verteilen, etwas andrücken. In der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten backen.

Mit einem Salat anrichten. Je nach Vorliebe Kartoffeln statt Süsskartoffeln verwenden.

